Rev. Jan-12

MANUAL DE INSTRUÇÕES
Forno de Embutir a Gás
HGP8050ZK0

Profile

183D5354P014

Parabéns!

Você adquiriu um produto com a qualidade GE Profile.
Isso, para nós, é muito importante, pois, os produtos GE Profile são concebidos para fazer parte de sua família por muitos anos, proporcionando-lhe conforto e segurança.
A GE, uma das mais tradicionais e conceitudas empresas do mundo, preza pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação de seus clientes.
Esperamos manter sua preferência pela marca GE Profile sempre que você precisar de aparelhos de alta qualidade e tecnologia para o seu lar.

Parabéns pela sua escolha!
Estamos felizes em ter um produto GE Profile fazendo parte de sua família.

GE Profile e Você: Uma parceria de Serviços
Oferecemos apoio técnico com serviços de qualidade. Siga as instruções e informações contidas neste manual: elas ajudam a resolver problemas e dúvidas.

Leia este manual com atenção
Siga as informações sobre uso e manutenção corretos de seu Forno Elétrico isso signi ca grande economia de tempo e dinheiro durante a vida útil do seu produto.
Guarde este manual para consulta em uso futuro.

Leia o capítulo de solução de problemas
Examine primeiro a nossa tabela de dicas para solução de problemas: talvez nem precise chamar o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

Caso necessite de serviços
Em caso de dúvidas, sugestões, críticas ou reclamações, você pode utilizar-se do nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor.

Serviço de atendimento ao Consumidor GE Profile

A GE oferece aos consumidores o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE Profile, dispondo-se a esclarecer dúvidas, receber sugestões, críticas e reclamações e a fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, seu uso correto, auxiliando em tudo o que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.

Ligue de todo o território nacional, de segunda a sexta-feira, das 8 às 17 horas, e aos sábados, das 8 às 12 horas, nos telefones abaixo indicados ou, se preferir, utilize nosso e-mail: .

0800 200 0040
geprofile@mabebr.com
www.geprofile.com.br

Importante

Instalação

Para sua segurança e para bom funcionamento da seu forno de embutir, é muito importante a sua correta instalação. Consulte a seção Instalação e obtenha maiores detalhes sobre como proceder ao instalar seu produto.

Grampeie aqui a sua nota Fiscal de compra.

A comprovação original da data de compra é necessária para a assistência técnica durante o período de garantia.

Escreva aqui o número de série e modelo

Modelo Nº_____

Série Nº _____

Estes números estão localizados na parte traseira do produto.

Esta etiqueta não teve ser retirada.

ÍNDICE

Segurança

5 Precauções de segurança

Instalação

6 Conheça seu Forno
7 Requisitos para instalação
7 Dimensões e nicho
11 Conexões elétricas e gás

Operação

13 Instruções de instalação

Característica

13 Descrições dos controles
14 Formato 12 horas, 24 horas ou Ocultar o relógio
14 Graus Fahrenheit ou Celsius
14 Como usar o forno para assar
16 Sistema de segurança
16 Programação do forno e seu desligamento automático
17 Timer
18 Assando com o sistema de convecção
18 Dourando com o sistema de convecção
19 Programação do sistema de convecção do forno
19 Sensor de temperatura
21 Ciclo Steam Clean
22 Trava de segurança

Soluções de Problemas

25 Antes de chamar a Assistência Técnica
27 Diagrama elétrico

Serviços ao Cliente

28 Certificado de garantia

Segurança

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O FORNO ELÉTRICO

Precauções de segurança

ATENÇÃO

• Este forno de embutir deve ser instalado unicamente pelo Serviço Técnico Autorizado.

• Não tente consertar ou substituir qualquer parte do seu forno de embutir a menos que claramente recomendado neste manual. Todo e qualquer conserto ou manutenção deve ser feito pelo Serviço Técnico Autorizado.

• Peça ao instalador que lhe mostre a localização da válvula de fechamento de gás do forno de embutir e como fechá-la, caso seja necessário. Informe-se também da localização do disjuntor onde está alimentado o seu forno de embutir quando necessitar desligá-lo.

• Antes de fazer qualquer reparo, conserto ou limpeza, DESCONECTE A FONTE DE ALIMENTAÇÃO DO FORNO DE EMBUTIR NO PAINEL DE DISTRIBUIÇÃO DA RESIDÊNCIA retirando o fusível ou desligando o disjuntor. FECHE A ALIMENTAÇÃO DE GÁS por meio da válvula de passagem de gás e certifique-se de que todas as superfícies estão frias.

• Ligue seu forno a uma tomada elétrica exclusiva e aterrada de 127 V. Antes de ligar seu forno, verifique se a tensão da tomada elétrica onde será ligado é igual à tensão indicada na etiqueta localizada próxima ao plugue, no cabo de força. Não utilize extensões ou conectores tipo "T"(benjamim").

• Jamais desconecte o cabo de força da tomada elétrica puxando-o pelo fio. Quando for preciso desconectá-lo, puxe-o pelo plugue. Não prenda, torça ou amarre o cabo de força.

• Não deixe crianças sozinhas ou sem vigilância se o forno está quente ou em funcionamento. Nunca permita que elas sentem ou permaneçam em qualquer parte do forno.

• Não permita que ninguém suba, permaneça ou se pendure na porta do forno. Eles podem danificar o forno ou sofrer danos pessoais.

• Não armazene materiais inflamáveis no interior do forno.

• Mantenha sempre cortinas ou ornamentos afastados a uma distância segura do forno.

• Seja cuidadoso ao pegar objetos armazenados em armários sobre o forno. Materiais inflamáveis podem se incendiar se entrarem em contato com uma unidade quente e poderão causar sérias queimaduras.

• Não instale este forno de embutir em lugares onde ele está exposto a fortes correntes de ar.

• O forno de embutir instalado, requer, pelo menos, 60 cm na frente para abrir totalmente a porta.

• Se o forno de embutir, não for instalado de acordo com as instruções, tanto seu forno de embutir como a cozinha poderão ser danificados.

ATENÇÃO

• Para sua segurança, a instalação, adaptação ou modificação do forno de embutir para uso com outros tipos de gás deve ser feito por pessoas qualificadas.

• Para a operação correta, este forno de embutir exige ser ajustado de acordo com as condições locais de pressão atmosférica.

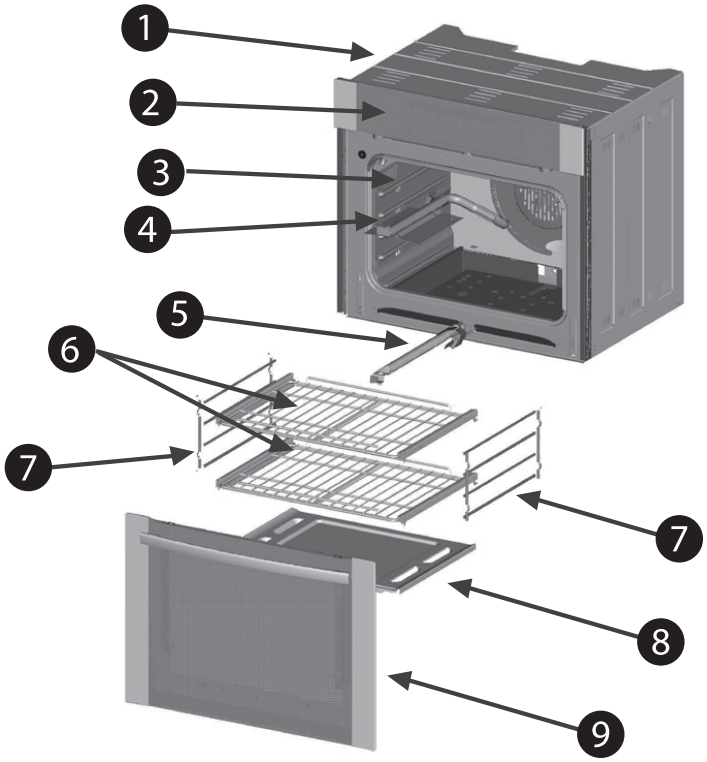
• Antes da instalação, verifique se os locais e condições de distribuição (a natureza e a pressão do gás) e o ajuste de forno de embutir são compatíveis.

• NÃO ARMAZENE OU USE MATERIAIS COMBUSTÍVEIS, GASOLINA, OU VAPORES E LÍQUIDOS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DESTE OU DE QUALQUER OUTRO ELETRODOMÉSTICO.

Conheça seu Forno

Modelos a GÁS

❶ Estrutura.
❷ Painel de controle.
❸ Cavidade do forno.
❹ Queimador grill.
❺ Queimador do forno.
❻ Prateleiras.
❼ Suporte das prateleiras.
❽ Chão do forno.
❾ Porta do forno.



Instalação

Requisitos para instalação

• O fabricante não é responsável por quaisquer danos, diretos ou indiretos, causados por instalação ou conexão defeituosa. Consequentemente, é necessário que todas as operações da instalação e de conexão sejam realizadas por pessoal qualificado que se adequem aos regulamentos locais.

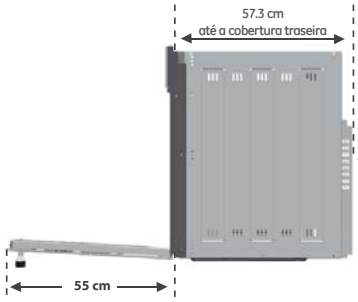
• Quando o produto for instalado sob um cooktop, os dois eletrodomésticos deverão ser conectados separadamente, para facilitar a retirada das unidades bem como para segurança elétrica.

• Não instale o equipamento perto de materiais inflamáveis (como cortinas, lona, etc.).

• Caso o cabo de alimentação esteja danificado, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE.

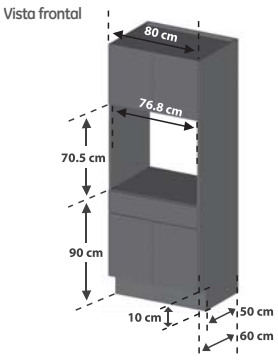
Dimensões e nicho

A. Dimensões gerais do forno



B. Nicho para instalação em coluna

• Se o seu forno de embutir não for instalado de acordo com as instruções aqui descritas, tanto o forno como sua cozinha poderão sofrer danos.



Nota

• A abertura no painel superior destinado a ventilação é extremamente importante para o funcionamento adequado do forno, por este motivo não deve ser obstruída. Deixe um espaço de 20cm entre a parte superior do gabinete e o teto da cozinha.

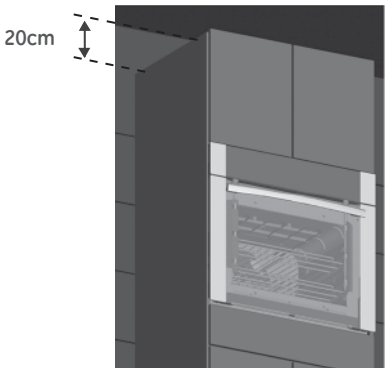
Instalação

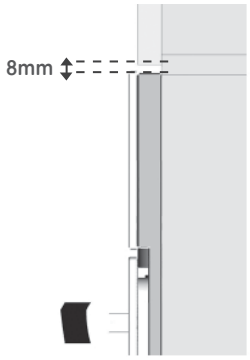
• O gabinete também deve ter uma passagem de ar no painel superior para fornecer ao forno a ventilação adequada. Não obstrua esta passagem.

• Deixe um espaço mínimo de 20 cm entre a parte superior do gabinete e o teto da cozinha.

Nota

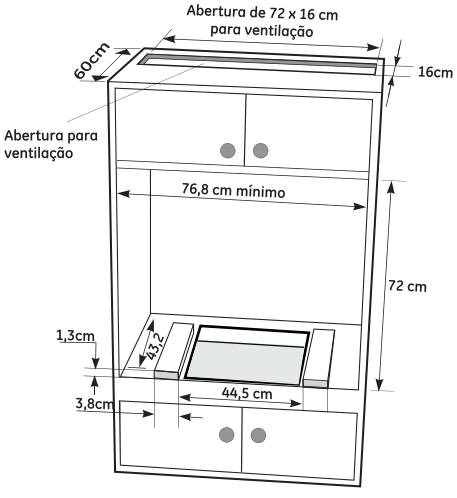
• Se o armário possuir portas acima do forno, deve-se manter uma distância mínima de 8 milímetros entre a parte superior do painel do forno e a porta do armário.

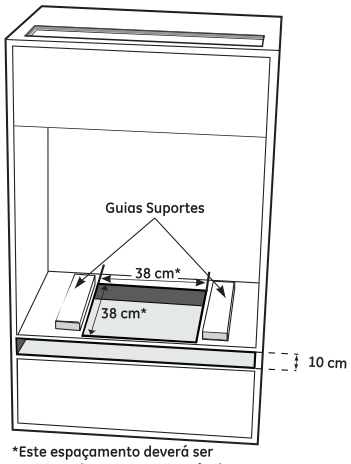




Importante: Instalação em nicho existente da geração anterior

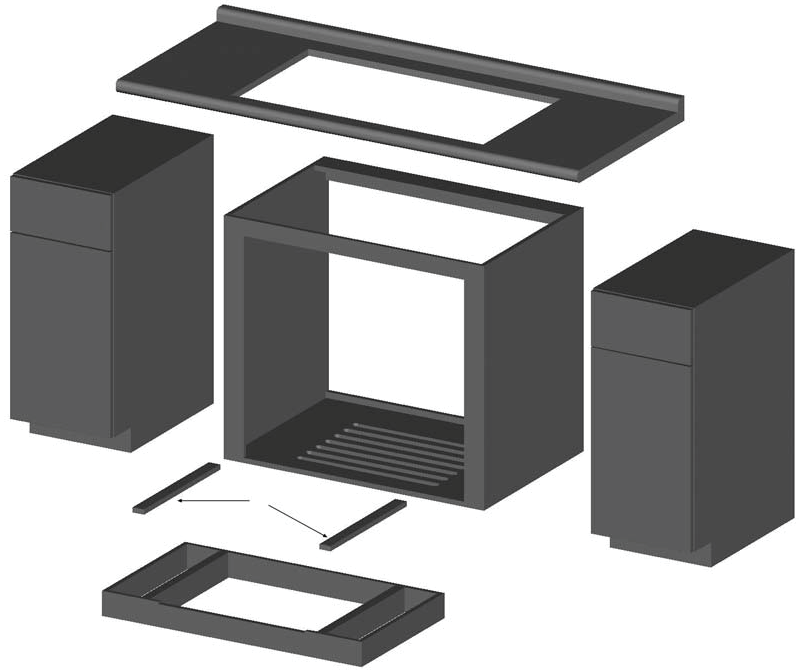
• Se o forno que será embutido substitui um produto da geração anterior e o móvel está construido com as medidas informados no desenhos acima, deve-se ajustar o espaçamento entre as guias suportes de 44,5 cm para 60,9 cm.

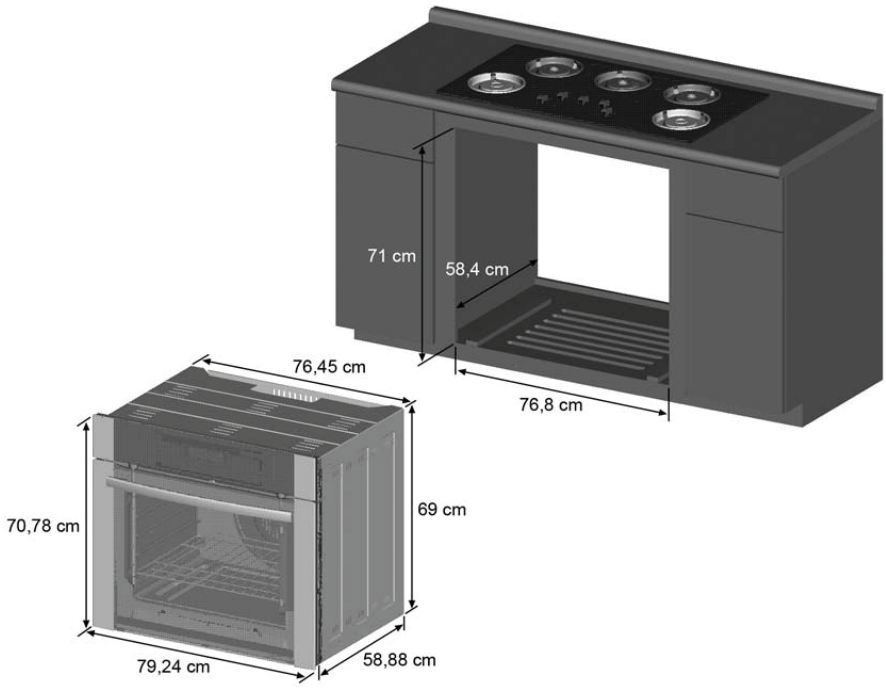


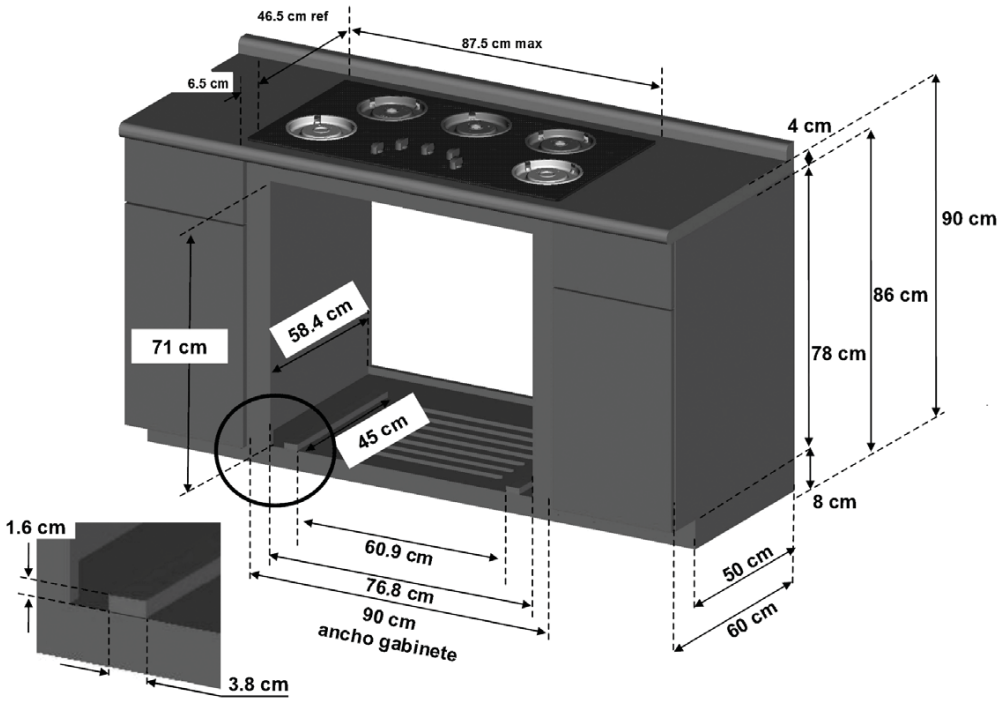


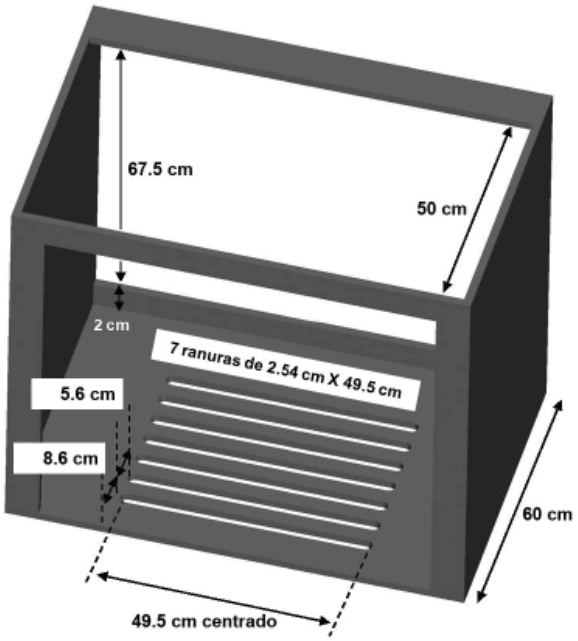
*Este espaçamento deverá ser posicionado no centro no móvel.

C. Nicho para instalação com cooktop acima do forno






46.5 cm ref
87.5 cm max
6.5 cm
4 cm
90 cm
86 cm
78 cm
71 cm
58.4 cm
45 cm
8 cm
1.6 cm
60.9 cm
76.8 cm
90 cm
ancho gabinete
50 cm
60 cm
3.8 cm


67.5 cm
50 cm
2 cm
7 ranuras de 2.54 cm X 49.5 cm
5.6 cm
8.6 cm
60 cm
49.5 cm centrado

Instalação

Preparação das conexões

• Retire do forno da caixa, remova todas as etiquetas e embalagens, incluindo filmes plásticos cobrindo peças de aço inoxidável ou cromado. Depois de desembalar o forno faça o seguinte:

1. Com a ajuda de outra pessoa, incline o produto para trás.

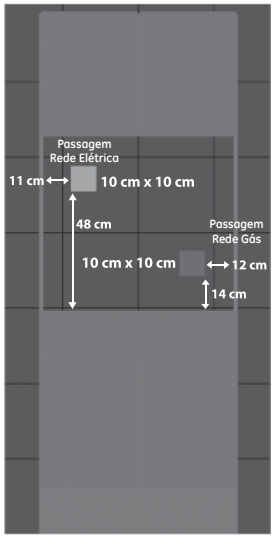
2. Remova a base de papelão da parte inferior do produto. Certifique-se de que a base de papelão seja removida por completo.

3. Com cuidado, volte o forno a sua posição original.

4. Repita procedimento, inclinando o produto para frente. Tenha cuidado ao realizar esta operação, pois, a porta do forno pode se abrir.

5. Incline novamente o forno, retire os pés plásticos presos ao chão do seu forno, na parte inferior.

6. Deixe seu forno próximo ao local onde será instalado permanentemente e continue com as conexões.



ATENÇÃO

• O cabo de energia foi projetado com uma capacidade de corrente equivalente a Potência Nominal, por este motivo, não deve ser substituido evitando deterioração ou curto-circuito.
• Evite que cabos elétricos de outros aparelhos entrem em contato com as partes quentes do forno.
• Antes de substituir qualquer elemento elétrico, desconecte o cabo de alimentação.
• O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos causados pela falta de aterramento, ou instalação inadequada.
• Não utilize fitas Teflon® nas conexões de gás, pois, além de não garantir uma vedação adequada, pode obstruir a tubulação de gás, gerando vazamentos. Mantenha as conexões e acessórios livres de gordura ou graxa.
• Use apenas ferramentas adequadas para instalação.
• Não monte os tubos flexiveis (mangueiras metálicas) diretamente a saída de gás. Utilize um niple adaptador de 3/8 NPT.
• Não faça curvas ou dobre a mangueira metálica a um diâmetro interno menor que 3,8cm.

Conexões elétricas e gás

Conexões elétricas

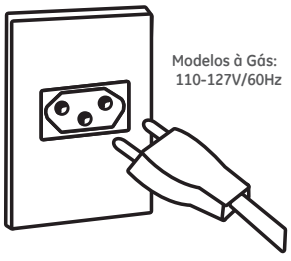
• Antes de conectar à alimentação de energia, certifique-se de que:

• Os disjuntores, a linha de alimentação e a tomada são adequados à carga máxima requerida (veja a etiqueta de especificações).

• O sistema de energia está devidamente aterrado, de acordo com os regulamentos locais.

• Os disjuntores poderão ser alcançados, facilmente, após a instalação do forno.

• Os disjuntores devem ser de 15A por fase para modelos 127V. Devem ter acesso fácil após a instalação do produto.



• Após ter realizado a conexão à alimentação principal, certifique-se de que o cabo de alimentação não entre em contato com peças que aqueçam.

• Nunca use reduções, derivações, ou adaptadores que possam causar superaquecimento ou incêndio.

• Em caso de dúvidas, contate um eletricista de sua confiança.

Conexões para o fornecimento de gás

Nota:
• Faça a vedação de todas as conexões.

1. Feche a alimentação de gás de sua casa e deixe-a fechada até o término deste processo.

2. Instale uma registro de passagem de gás na linha principal de alimentação de gás em lugar de fácil acesso e fora do forno e certifique-se de que todos que vão utilizá-la saibam de sua localização e como usá-la.

Notas

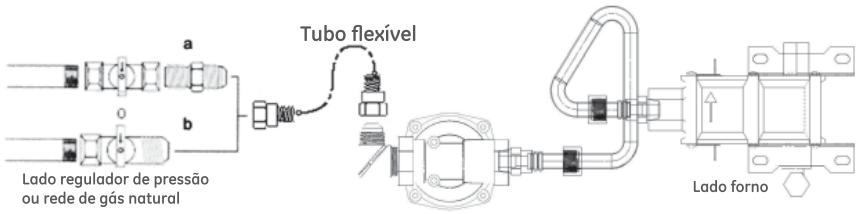
• É importante instalar o registro de passagem manual para que se possa interromper facilmente o suprimento do gás na eventualidade de vazamento de gás.

• Dependendo do modelo de seu forno, você poderá encontrar duas opções para instação de gás:

a) Tubo de entrada de gás do produto com saída "femea" 3/8"
Instale um "nipple" terminal macho de 3/8" na saída do regulador e conecte-o a um tubo de cobre de 3/8" com porcas cônicas de 3/8".

b) Tubo de entrada de gás do produto com saída "macho" 3/8"

• Conecte a mangueira metálica flexivel diretamente a entrada de gás do produto.



3. Prossiga, então, com a instalação.

4. Conecte um registro de passagem com terminais de 3/8" para 1/2".

5. Conecte um flexível metálico.

6. Para sua comodidade, fornecemos um kit contendo um liquido detector de vazamentos que deverá ser aplicado em todas as conexões de gás a procura de vazamentos. Caso exista algum vazamento de gás, será detectado por meio da formação de bolhas. Após realizar este procedimento, seque todas as conexões antes de utilizar o produto.

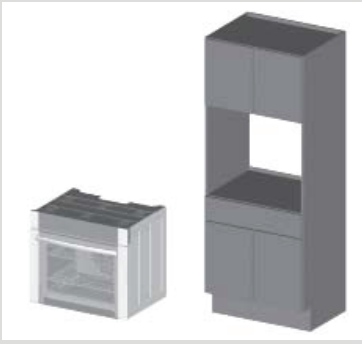
ATENÇÃO

• Caso haja vazamento de gás em alguma das conexões, volte a apertá-las e repita os testes.

• Persistindo o vazamento, feche todas as conexões de gás e entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE para maiores esclarecimentos.

Instruções de instalação

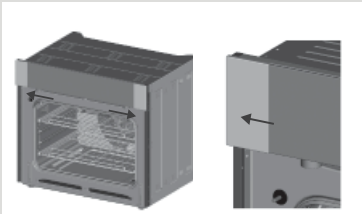
• Aproxime o forno do local onde será embutido e conecte-o à alimentação de gás. Levante o forno e deslize-o na abertura do gabinete para embutir.



• Conecte o plugue do cabo de força à uma tomada elétrica energizada e exclusiva. Não ligue outros aparelhos à essa tomada para evitar variações de tensão. Certifique-se de que o cabo de força não esteja preso ou pressionado contra qualquer peça e que não passe perto da saída de ar quente.

• Quando terminar todas estas conexões certifique-se de que os controles estão na posição desligado e então, abra a válvula principal de alimentação de gás.

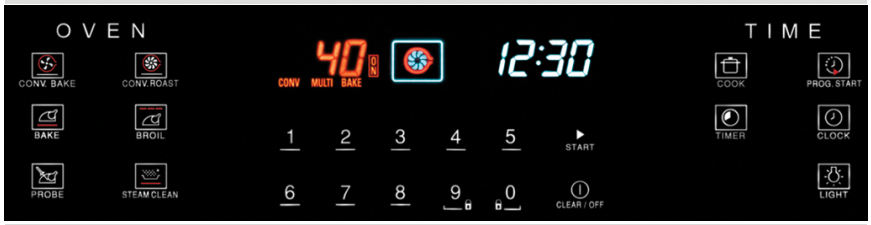
• Para instalar o forno, remova a porta do forno conforme descrito no item "Remoção e montagem de porta", deste manual.



• Fixe os 2 parafusos fornecidos nos furos localizados na parte superior do forno, um em cada extremidade. Certifique-se que o forno esta firmemente fixado ao móvel.

Instruções de uso

Descrições dos controles



Para ajustar o relógio

• Conecte o seu novo forno à tomada elétrica energizada. O display exibirá a última hora ajustada na fábrica. O relógio deve estar ajustado na hora correta para que as funções temporizadas automáticas do forno funcionem adequadamente.

1. Pressione a tecla CLOCK. Será exibido verticalmente e piscando SET.

2. Pressione as teclas numéricas para ajustar a hora atual. Por exemplo, o relógio é do tipo 12 horas, ou seja, as horas ajustadas devem estar entre 1:00 e 12:59.

3. Pressione a tecla "START" para confi rmar a hora ajustada.

Notas

• Não se pode mudar a hora quando o forno estiver no modo programado. Se desejar mudar, você deverá cancelar a programação e modifi car a hora atual; poderá então, programar o forno.

• Caso ocorra falta de energia elétrica, o display se apagará. Ao retornar a energia elétrica, o display exibirá, piscando, a hora da interrupção. Para acertar o relógio, siga os passos acima.

• Caso queira saber a hora, enquanto seja exibida outra informação no display, pressione a tecla CLOCK.

Formato 12 horas, 24 horas ou Ocultar o relógio

• O seu controle está ajustado de fábrica para o formato de 12 horas. Se você preferir o formato de 24 horas ou ocultar o relógio siga os passos seguintes:

1. Com o forno desligado, pressione ao mesmo tempo, as teclas BAKE e BROIL por 3 segundos até que o display exiba "SF".

2. Pressione a tecla CLOCK, uma vez. O display exibirá "24 hr". Se esta for sua escolha, pressione START.

3. Pressione a tecla CLOCK novamente para mudar para o formato 12 horas. Se esta for sua escolha, pressione START.

4. Pressione novamente a tecla CLOCK para ocultar o relógio. O display exibirá "off" (desligado). Se esta for sua escolha.

5. Pressione START para terminar a seleção.

Graus Fahrenheit ou Celsius

• Para sua comodidade o forno sai de fábrica programado para ajustes de temperatura em graus Centígrados (°C); entretanto pode-se mudar para graus Fahrenheit (°F).

1. Pressione, ao mesmo tempo, as teclas BAKE e BROIL por 3 segundos até que o display exiba "SF".

2. Pressione a tecla BROIL e Cook ao mesmo tempo. O display exibirá "F" (de Fahrenhit). Se esta for sua escolha, pressione START. Se desejar graus Centígrados, pressione novamente a tecla BROIL e Cook ao mesmo tempo. O display exibirá "C" (de Centígrados). Se esta for sua escolha, pressione START.

Como usar o forno para assar

1. Pressione a tecla BAKE.

2. Usando as teclas numéricas consecutivas ajuste a temperatura desejada (por exemplo: 150°C pressione em seguida 1, 5 e 0). Lembre-se que essa temperatura estará em graus Centígrados ou Fahrenheit, dependendo da seleção e ajustes feitos anteriormente.

3. Pressione a tecla START. A palavra "ON" será exibida no display que irá mostrando as mudanças de temperatura até chegar a temperatura desejada, quando então será ouvido um tom sonoro.

4. Quando os alimentos estiverem prontos, pressione a tecla CLEAR/OFF e retire-os. O forno estará desligado e o gás fechado.

Notas

• O odor forte existente ao ligar o forno pela primeira vez é normal.

• Quando o forno atingir a temperatura programada, emitirá, apenas como aviso e por 3 vezes, um tom sonoro e sem alterar nenhuma outra função.

• A temperatura programada deve ser entre 80 e 290 graus Celsius. (170 e 550 graus Fahrenheit). Enquanto a temperatura aumenta, você pode observar as pequenas gotas de água sobre a porta de vidro, esta formação É NORMAL.

• Terminado o programa escolhido o motor de resfriamento continuará funcionando até que o forno atinja a temperatura ambiente. Durante este período, você sentira um fl uxo de ar proveniente do forno, ISSO É NORMAL.

Queimador superior para grelhar

• O seu forno de embutir dispõe de um queimador na parte superior para dourar os alimentos. Os alimentos devem ser colocados sobre um recipiente com grade para recolher os sumos e gorduras que se produzem durante o funcionamento.

• Para acender o queimador superior

1. Coloque a carne no interior e feche a porta.

2. Pressione a tecla BROIL. Se for pressionada uma vez a tecla então será escolhida a temperatura Hi (alta) para grelhar; pressionando-se mais uma vez seleciona-se a temperatura Lo (baixa) para grelhar.

3. Pressione START.

4. Quando o assado estiver pronto, pressione a tecla CLEAR/OFF, retire a carne e sirva-a imediatamente. Retire do forno o recipiente com grade usado para recolher os sumos para que esfrie e seja mais fácil limpá-los.

IMPORTANTE

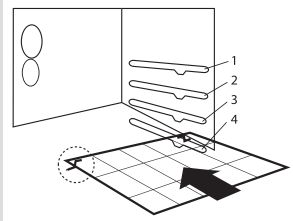
• Mantenha a porta fechada durante esse processo para evitar danos ao seu forno.

Notas

• Ao se aproximar a carne do queimador, ela se dourará mais, entretanto aumentarão os respingos e como conseqüência o risco que a gordura e os sumos se incendeiem.

• Recomenda-se que para grelhar com os melhores resultados seja utilizada a grade na posição N° 2.

• Para sua comodidade o queimador superior dispõe de duas graduações: Alta (Hi) e Baixa (Lo). Escolha a que mais lhe convier.



• Terminado o programa escolhido aguarde alguns minutos para abrir a porta do forno, pois o interior do forno se encontra quente. Você observará que o motor de resfriamento continuará funcionando até que o forno atinja a temperatura ambiente. Durante este período, você sentira um fl uxo de ar proveniente do forno, ISSO É NORMAL.

AVISO

• Caso ocorra a produção de fogo no interior do forno, apague imediatamente o queimador do forno ou assador conforme o caso e MANTENHA A PORTA DO FORNO FECHADA ATÉ QUE O FOGO SE EXTINGUA COMPLETAMENTE POR SI SÓ.

Sistema de segurança

• O "Glow Bar" é parte do sistema de acendimento do forno e queimador superior. Trata-se de uma resistência elétrica que faz o papel de piloto de gás ou de um fósforo para acendimento. Quando esta resistência está sufi cientemente quente, então e somente então, a válvula de segurança de passagem de gás se abre para permitir que flua o gás até o queimador. Isso significa que ao se dar o comando de acendimento pressionando-se a tecla respectiva, o queimador não se acende de imediato. ISSO É NORMAL pois o "Glow Bar" leva cerca de 30 a 90 segundos para esquentar.

IMPORTANTE

• Uma vez que o forno está aceso, o termostato controla automaticamente a temperatura, ACENDENDO E APAGANDO TOTALMENTE O QUEIMADOR. Portanto É NORMAL durante o cozimento de um alimento que o queimador se apague temporariamente: nesse momento o gás deixa de fluir para posteriormente voltar a se acender. Isso é denominado "Termostato Cíclico" e é TOTALMENTE SEGURO.

Programação do forno e seu desligamento automático

• Há 2 opções para a programação:
a) Início Imediato e Término Automático - O forno ligará imediatamente e assará por um período de tempo selecionado.
b) Início Postergado e Término Automático - O forno ligará na hora que você programar, cozinhará por um período de tempo selecionado e se desligará no final desse tempo.

a) Início Imediato e Término Automático

1. Pressione a tecla BAKE.
2. Usando as teclas numéricas, ajuste a temperatura, digitando os números consecutivamente.
3. Pressione a tecla COOK.
4. Usando as teclas numéricas ajuste o período de tempo em que o forno fi cará aceso (por exemplo 2h e 00 minutos, digite 2, 0, 0). Nesse momento o display exibirá a temperatura e esse período de tempo.
5. Pressione a tecla START. Será exibida a temperatura programada e o relógio iniciará a contagem regressiva. O forno permanecerá ligado até o final do período de tempo ajustado e, então se desligará automaticamente.

Notas

• Se houver qualquer erro no seu ajuste, pressione a tecla CLEAR/OFF.
• Lembre-se de que alimentos continuam a cozinhar dentro de um forno quente, embora desligado.

b) Início Programado e Término Automático

• Você poderá ajustar o funcionamento do forno para iniciar numa hora desejada, cozinhar por um período de tempo selecionado e se desligar no fi nal desse tempo.
• Certifi que-se de que o relógio esteja indicando a hora correta.
1. Pressione a tecla BAKE.
2. Usando as teclas numéricas, ajuste a temperatura, digitando os números consecutivamente.
3. Pressione a tecla COOK.
4. Usando as teclas numéricas ajuste o período de tempo em que o forno fi cará ligado.
5. Pressione a tecla PROG START.
6. Com as teclas numéricas ajuste a hora do dia em que o forno deverá ligar (no exemplo o início será às 11:30horas).
7. Pressione a tecla START.

• Caso desejar rever os dados ajustados até então:
• Pressione a tecla PROG START para saber a hora em que o forno ligará automaticamente. Pressione a tecla START para iniciar o programa.
• Pressione a tecla COOK para o tempo em que o forno fi cará ligado. Pressione a tecla START para iniciar o programa.

• Quando o forno iniciar automaticamente na hora programada, o display exibirá a temperatura e a contagem regressiva. Ao se esgotar o tempo programado, o forno se desligará automaticamente e um alarme sonoro indicará o final do ciclo.
8. Pressione a tecla CLEAR/OFF para desligar o alarme de final de ciclo (caso necessário) e retire os alimentos do interior do forno.

Tons no final de um ciclo programado

• No final de um ciclo programado, 3 "bips" curtos soarão seguidos de um "bip" a cada 6 segundos até que seja pressionada a tecla CLEAR/OFF. Este "bip" contínuo a cada 6 segundos pode ser cancelado como segue:
1 Pressione, ao mesmo tempo, as teclas BAKE e BROIL por 3 segundos até que o display exiba "SF".
2 Pressione a tecla TIMER. O display exibirá CON BEEP (bip contínuo).
3 Pressione novamente a tecla TIMER. O display exibirá apenas BEEP. Isso cancelará os "bips" contínuos a cada 6 segundos.
4 Pressione a tecla START.

Tons de atenção

• Este tom soará quando houver um erro em alguma seqüência e é rapidamente identifi cado pelas mensagens que aparecem no display.

Timer

• Seu forno de embutir dispõe de um temporizador (timer) que permite programar um período de tempo máximo de 9 horas e 59 minutos. Para programar o timer siga os passos abaixo:
1. Pressione a tecla TIMER. Serão exibidos piscando verticalmente no display: SET e 0:00 (correspondente ao período de tempo a ajustar).
2. Pressione as teclas numéricas para ajustar o período de tempo desejado. Por exemplo para um período de 2 horas e quarenta minutos (2:40) pressione as teclas numéricas 2, 4 e 0, nessa ordem.

3. Pressione a tecla START e desaparecerá a palavra SET; isso significa que o tempo está sendo contado regressivamente, embora o display não se altere até que passe um minuto.

4. Quando o timer atingir 0:00, o controle do forno emitirá, por 3 vezes, um "bip" seguido de um "bip" a cada 6 segundos até que seja pressionada novamente a tecla TIMER.

Notas

- Este TIMER NÃO controla a operação do forno; ele deve ser utilizado exclusivamente para avisar o final do tempo programado pelo usuário.
- Para cancelar esta função pressione 2 vezes a tecla TIMER.
- Para reprogramar esta função, pressione a tecla TIMER e digite o novo período de tempo e em seguida pressione a tecla START.

Assando com o sistema de convecção

- Ideal para assar com diversos utensílios ao mesmo tempo (ex. assadeiras, formas, etc).

1. Pressione a tecla CONV BAKE; será exibido SET solicitando a temperatura para assar.
2. Usando as teclas numéricas consecutivas ajuste a temperatura desejada (por exemplo: 235°C, pressione em seguida 2, 3 e 5). Esta temperatura deverá estar entre 80°C e 290°C (170°F e 550°F). 3. Pressione a tecla START.
4. Quando os alimentos estiverem prontos, pressione a tecla CLEAR/OFF e retire-os.

- Caso digite-se a temperatura e não pressione-se START, o forno apresenta a mensagem PUSH START piscando ao mesmo tempo com um sinal sonoro.

Notas

- Quando o forno atingir a temperatura programada, emitirá, apenas como aviso e por 3 vezes, um tom sonoro e sem alterar nenhuma outra função.
- Algumas receitas recomendam ajustar a temperatura do forno ao utilizar sistemas de convecção. Este controle faz o ajuste automático para que você não precise alterar a temperatura de preparo do prato.

Dourando com o sistema de convecção

- Ideal para cozinhar pedaços de carnes macias (ex. carneiro, frango) de maneira rápida e sem perda dos sucos naturais. É necessária a utilização da bandeja e da grelha fornecidas com este forno.

1. Pressione a tecla CON ROAST; será exibido SET solicitando a temperatura para assar.
2. Usando as teclas numéricas ajuste a temperatura desejada (por exemplo: 235°C, pressione em seguida 2, 0 e 0). Esta temperatura deverá estar entre 80°C e 290°C (170°F e 550°F).
3. Pressione a tecla START.
4. Quando os alimentos estiverem prontos, pressione a tecla CLEAR/OFF e retire-os.

Nota

- Enquanto este sistema estiver em funcionamento, DEVE-SE MANTER a porta do forno sempre fechada. Terminada a função, espere alguns minutos para abrir a porta.

Programação do sistema de convecção do forno

Início Imediato e Término Automático

1. Pressione a tecla CONV BAKE; será exibido, no painel, a palavra SET piscando verticalmente.

2. Ajuste a temperatura desejada. (Esta temperatura deverá estar entre 80°C e 290°C).

3. Pressione a tecla COOK; será exibido, no painel, a palavra SET piscando verticalmente.

4. Usando as teclas numéricas ajuste o período de tempo em que o forno fi cará ligado (por exemplo 2h e 40 minutos, digite em seqüência 2, 4, 0).

5. Pressione a tecla START. No fi nal do período programado o forno se apagará automaticamente.

6. O alarme emitirá "bips" indicando o fim do ciclo.

Notas

• Para cancelar esta função pressione a tecla CLEAR/OFF.

• Enquanto o sistema estiver em operação você ouvirá o som do ventilador em funcionamento.

• Enquanto este sistema estiver em funcionamento, DEVE-SE MANTER a porta do forno sempre fechada. Terminada a função, espere alguns minutos para abrir a porta.

Início Programado e Término Automático

1. Pressione a tecla CONV BAKE; será exibido, no painel, a palavra SET piscando verticalmente.

2. Ajuste a temperatura desejada pressionando as teclas numéricas consecutivas (por exemplo: 275°C- pressione em seqüência 2, 7 e 5). Esta temperatura deverá estar entre 80°C e 290°C.

3. Pressione a tecla COOK; será exibido, no painel, a palavra SET piscando verticalmente.

4. Usando as teclas numéricas ajuste o período de tempo em que o forno ficará aceso (por exemplo 2h e 00 minutos, digite em seqüência 2, 0, 0).

5. Pressione PROG.; será exibido, no painel, a palavra SET piscando verticalmente.

6. Ajuste a hora desejada para início do ciclo do assado pressionando as teclas numéricas consecutivas (por exemplo início às 2h e 40 minutos, digite em seqüência 2, 4, 0).

7. Pressione a tecla START; isso programa o ciclo para início às 5horas e 30 minutos com duração de 2horas e 40 minutos à temperatura de 275°C. No final do período programado o forno se apagará automaticamente.

Notas

• Se houver qualquer erro no seu ajuste ou cancelar a função, pressione a tecla CLEAR/OFF.
• Enquanto o sistema estiver em operação você ouvirá o som do ventilador em funcionamento.
• Enquanto este sistema estiver em funcionamento, DEVE-SE MANTER a porta do forno sempre fechada. Terminada a função, espere alguns minutos para abrir a porta.

Sensor de temperatura

• O seu forno dispõe de uma sensor de temperatura especial para manter e controlar a temperatura interna dos alimentos que você assar. No interior do forno, do lado direito, você encontrará um pequeno conector no qual deverá conectá-lo. Este sensor deverá ser colocado SOMENTE quando você utilizar esta função, caso contrário ele NÃO deverá ser utilizado.

Cozimento com o sensor de temperatura

1. Introduza o sensor de temperatura no interior do alimento que será cozido.
2. Conecte o sensor de temperatura ao conector no interior do forno.
3. Pressione a tecla PROBE; será exibido verticalmente e piscando a palavra SET.
4. Com as teclas numéricas ajuste a temperatura interna que deseja manter em seu alimento selecionando-a entre 40°C e 95°C; (por exemplo: 50°C - pressione em seguida as teclas 5 e 0).
5. Pressione a tecla BAKE; será exibido verticalmente e piscando a palavra SET.
6. Usando as teclas numéricas ajuste a temperatura desejada no forno (por exemplo: 240°C- pressione em seguida as teclas numéricas 2, 4 e 0). Esta temperatura deverá estar entre 80°C e 290°C (170°F e 550°F).
7. Pressione a tecla START para iniciar automaticamente a função.

No display você verá no início as letras <<Lo>> indicando que a temperatura do alimento ainda é menor do que 38,5°C (100°F); ao chegar a essa temperatura você verá a variação dos graus de seu alimento.

Notas

• Quando a temperatura interna do alimento alcança o valor programado, o forno se apagará automaticamente. Quando o forno alcançar a temperatura programada, ele emitirá 2 avisos e a função do sensor de temperatura continuará.

• Durante o cozimento, se desejar, você poderá colocar o sensor em outro local do alimento.

• Se o sensor de temperatura for desconectado do interior do forno, esta função será cancelada e o forno continuará em funcionamento. Se você voltar a conectá-lo, soará um aviso e a palavra PROBE será exibida piscando; isso significa que você deverá especifi car a temperatura desejada para a programação do sensor. Ao finalizar a programação, pressione a tecla START.

• Se desejar mudar a temperatura do forno durante o ciclo, pressione a tecla BAKE e digite a nova temperatura do forno com as teclas numéricas. Ao finalizar, pressione a tecla START.

• Para cancelar ou reprogramar esta função pressione a tecla CLEAR/OFF.

• Esta função NÃO pode ser programada para início em hora posterior à atual; isso signifi ca que a função sempre iniciará no momento da programação.

Assar utilizando o sensor de temperatura

1. Introduza o sensor de temperatura no interior do alimento que será preparado.
2. Conecte o sensor de temperatura ao conector no interior do forno.
3. Pressione a tecla PROBE; será exibido verticalmente e piscando a palavra SET.
4. Pressione as teclas numéricas consecutivas para ajustar a temperatura interna que deseja manter em seu alimento selecionando-a entre 40°C e 95°C; (por exemplo: 50°C - pressione em seguida as teclas 5 e 0).
5. Pressione a tecla CONV ROAST; será exibido verticalmente e piscando a palavra SET.
6. Usando as teclas numéricas ajuste a temperatura desejada no forno (por exemplo: 250°C- pressione em seguida as teclas numéricas 2, 0 e 0). Esta temperatura deverá estar entre 80°C e 290°C (170°F e 550°F).
7. Pressione a tecla START para iníciar automaticamente a função.

• No display do painel você verá no início as letras <<Lo>> indicando que a temperatura do alimento ainda é menor do que 38,5°C (100°F); ao chegar a essa temperatura você verá a variação dos graus a que estará o seu alimento.

Notas

• Quando a temperatura interna do alimento alcançar o valor programado, o forno se apagará automaticamente.

• Se durante o tempo de cozimento com o sensor de temperatura, este for retirada do alimento antes de alcançar a temperatura programada, o forno emitirá um som e o display piscará até que se desconecte o sensor do forno.

• Se desejar mudar a temperatura do forno durante o ciclo, pressione a tecla CONV ROAST e digite a nova temperatura do forno com as teclas numéricas. Ao finalizar, pressione a tecla START.

• Durante o cozimento você ouvirá o som do ventilador em funcionamento.

• Para cancelar ou reprogramar esta função pressione a tecla CLEAR/OFF.

• Esta função NÃO pode ser programada para início em hora posterior à atual; isso significa que a função sempre iniciará no momento da programação.

Ciclo Steam Clean

• Este recurso é um ciclo de limpeza auxiliado por vapor. O vapor gerado dentro da cavidade enfraquece resíduos de gordura aderidos nas paredes da forno, facilitando a limpeza.

• Deve ser realizada apenas com o forno frio. Caso acionada com o forno quente, soará um bipe acompanhado da mensagem HOT no display.

• Para utilizar esse recurso faça o seguinte:

Forno a gás

1. Abra a porta do forno e desepeje 200 ml de água sem produtos químicos. Para evitar derramamentos, não exceda o nível do rebaixo existente no chão do forno.

2. Feche a porta do forno e pressione a função "**Steam Clean**" no painel de controle. Pressione START.

3. Após 5 minutos será emitido um alarme sonoro indicando o final do ciclo. Você deve aguardar 2 minutos para começar o processo de limpeza.

4. Com um pano ou esponja úmida, limpe as superfícies da cavidade.

CUIDADO

• Não abra a porta do forno até que seja emitido o sinal sonoro de fi m de ciclo, sob o risco de sofrer queimaduras.

Trava de segurança

• Para sua segurança, o forno possui uma função que bloqueia os controles. Enquanto estiver ativada, nenhuma função poderá ser acessada.

• Para bloquear o painel de controle do forno, siga os seguintes passos:
1. Pressione simultaneamente as teclas 9 e 0 durante 3 segundos.

2. Ao bloquear o painel de controle, aparecerá no display "LOC ON".

3. Para desbloquear, pressione simultaneamente as teclas 9 e 0 durante 3 segundos.

5. Aparecerá no display : "LOC OFF", indicando o desbloqueio.

Iluminacão do forno

• O forno dispõe de 2 LEDs na parte frontal do painel e duas barras de luz que conduzem a iluminação até a porta do forno, além de 2 lâmpadas halógenas localizadas na cavidade do forno. Elas se acenderão gradualmente sempre que a porta do forno for aberta; com a porta fechada, você poderá acendê-las pressionando a tecla LIGHT. Para apagar a luz pressione novamente esta mesma tecla.

Notas

• O sistema de iluminação dispõe de um DIMMER que acenderá e apagará gradualmente as lâmpadas.

• Caso alguma ou todas as lâmpadas não acenderem, verifique se o cabo de força está conectado à alimentação de força; se o problema continuar contate o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE.

Montagem e Desmontagem da porta

• Para facilitar a limpeza do interior do forno bem como da porta, o forno de embutir GE foi projetado para que se possa facilmente montar e desmontar no local onde foi instalado. Para isso siga os passos a seguir:
1. Abra a porta e, com ajuda do desenho a seguir, localize as seguintes peças:

• Braço principal

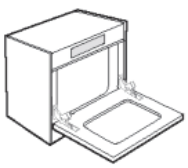
• Gancho do braço principal

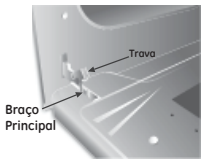
• Trava

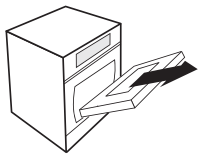
• Braço secundário

2. Com cuidado, encaixe a trava do braço secundário no gancho do braço principal de cada um dos braços principais.

3. Levante a porta (até aproximadamente a metade) como se fosse abri-la e puxe-a para fora cuidando que não se desprendam as travas.





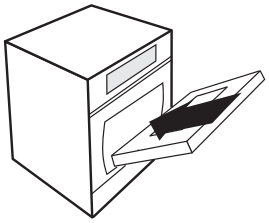


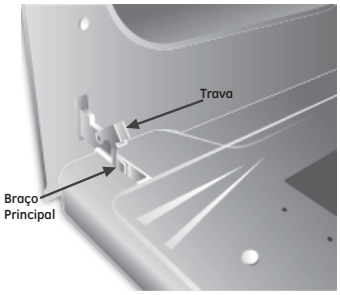
Montagem de porta

1. Introduza a porta a um ângulo aproximado de 45° até sentir que encontra a parada da moldura da porta.

2. Empurre a porta para baixo como se estivesse abrindo-a completamente e com cuidado solte as travas.

3. Feche a porta completamente e você escutará um pequeno "clic" o que indicará que a porta foi montada corretamente.





AVISO

POR NENHUM MOTIVO LIBERE AS TRAVAS pois assim fazendo o braço principal SERÁ PROJETADO PARA A DIREÇÃO DA PORTA COM MUITA FORÇA.

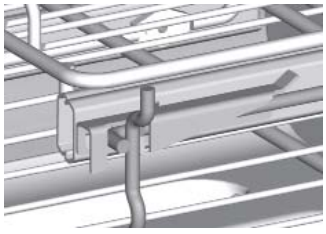
Desmontagem e montagem das grades

• Este novo sistema é composto de duas partes: as guias que permanecem fixas sobre os suportes laterais do forno e a grade que você poderá movimentar para frente ou para trás. O percurso desta grade é o maior existente no mercado nacional o que lhe garante um acesso mais seguro a seus alimentos. As grades poderão ser retiradas e reinstaladas novamente em qualquer das quatro posições do forno.

Para colocar uma grade

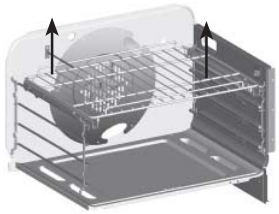
1. Escolha a altura onde deseja colocá-la, recoloque-a sobre os suportes laterais da cavidade do forno e deslize a grade para trás até tocar no fundo.

2. Empurre, para baixo, a frente da grade até que as pontas frontais entrem nos suportes. Tome a grade e puxe-a para a frente. Você deverá deslizar somente a parte superior da grade, as guias deverão ficar fixas em seu lugar.



Para retirar uma grade

1. Empurre a grade para cima para liberar as pontas frontais.
2. Puxe a grade, em sua direção, certificando-se de que as grades saiam juntas com suas guias.



Cuidados e Limpeza

Limpeza do forno de embutir

• Você precisa manter seu forno de embutir sempre limpo.

IMPORTANTE

• Para manter, por longo período, o brilho das partes envernizadas será necessário limpar o forno, após cada utilização.

• Uma vez esfriado, remova os depósitos de gordura com uma esponja ou pano úmido com água morna ensaboada e, eventualmente, com detergente neutro líquido de limpeza. Não use panos ou esponjas abrasivas, pois os mesmos poderão danificar, irreparavelmente, o esmalte.

• Nos fornos brancos, mesmo as partes do painel como o puxador e botões deverão ser limpos uma vez por mês, pois eles poderão amarelar devido aos gases com gordura.

• Depois do uso, enxágüe as partes de aço inoxidável e seque-as com pano macio.

• Para o caso de manchas persistentes, use os detergentes normais não abrasivos, os produtos específicos para inox ou um pouco de vinagre aquecido.

• Limpe o vidro do forno somente com água morna; não use pano áspero.

Soluções de Problemas

Antes de chamar a Assistência Técnica

Dicas para a Solução de Problemas

Poupe tempo e dinheiro! Leia antes, com atenção, a tabela abaixo — pode nem ser preciso chamar a Assistência Técnica.

Problema	Possível causa	Solução
Queimador do forno/grill demora para acender.	O acendimento ocorre através de uma resistência (glow-bar) necessitando até 60 segundos para acender.	Aguarde até que o queimador acenda por completo.
Superaquecimento.	Devido ao aquecimento interno é normal que a área externa do forno principalmente o vidro da porta fique aquecida.	Para evitar queimaduras não deixe crianças próximas ao forno durante o funcionamento.
Umidade no vidro do forno	É normal devido à variação de temperatura. Essa condensação ocorre por meio do vapor úmido.	Seque depois do processo de cozimento ou de assado. Retire a porta para limpeza.
O display está escuro.	Falta de energia elétrica. Relógio posicionado na função oculta.	Verifique se o disjuntor esta desligado ou se há falta de energia na rede elétrica. Ajuste o relógio para operação 12 ou 24hrs conforme manual.
O bolo está queimando.	Falta de circulação de ar no interior do forno. Falta de pré-aquecimento.	Coloque a bandeja no centro da prateleira. Efetue um pré-aquecimento de no mínimo 15 minutos antes de iniciar o assado. Ajuste a temperatura de acordo com o indicado para o alimento.
Alimento não cozinha ou assa adequadamente.	Temperatura selecionada não é ideal para o alimento . A forma do assado está posicionada corretamente?	Ajuste a temperatura de acordo com o indicado para o alimento. Posicione a forma do assado no centro da prateleira.
O alimento não grelha adequadamente.	Temperatura selecionada não é ideal para o alimento.	Ajuste adequadamente os controles do grill para o nível alto “HI” ou baixo “LO” conforme manual de instruções.
O queimador se apaga durante funcionamento.	É normal devido ao sistema de controle de temperatura possuir um termostato cíclico.	Veja neste manual de instruções: “ Sistema de segurança”.
Cheiro de gás (vazamento).	A mangueira está furada ou mal encaixada? O registro de gás está com vazamento? As conexões estão bem fixadas?	Reconecte a mangueira adequadamente e/ou substitua a mangueira. Troque o registro de gás. Aperte as conexões.
Luz do forno não acende.	O forno está ligado na tomada? Falta energia elétrica? A lâmpada está queimada?	Conecte o produto à tomada, e/ou verifique se há energia na tomada. Verifique o quadro de disjuntor e/ou aguarde restabelecimento de energia. Substitua a lâmpada.

Serviços ao Cliente
Características e Especi cações Técnicas

Código do produto	
Tensão (V)/ freqüência (Hz)	127 / 60
Capacidade do forno (litros)	107
Cor	Preto / Inox
Corrente Nominal (A)	4,12 max
Controle do forno	Glass Touch digital
Convecção	Sim
Acendimento do forno	Glow Bar
Grades do forno	2 deslizantes
Luz do forno	Sim
Dimensões c/embalagem (LxAxP) mm	820 x 860 x 720
Dimensões s/embalagem (LxAxP) mm	792 x 708 x 652
Peso com embalagem (kg)	67,7
Peso sem embalagem (kg)	60,4
Garantia	1 ano

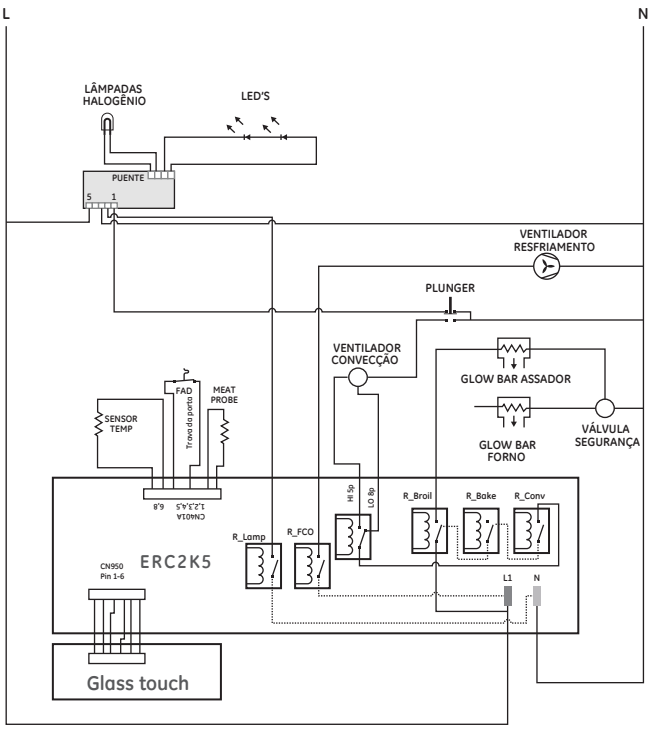
Queimador	Qtd.	Potência Térmica	Consumo Gás GLP (kg/h)	Consumo Gás Natural (kg/h)
		Gás GLP (2,75 kPa)		
Forno	1	4.710 W	0,341	0,322
Grill	1	3.050 W	0,221	0,208

Os valores de capacidade calorí ca exibidos na tabela foram medidos a uma pressão de 760 mmHg (aproximadamente 101,3 kPa).

** A marca presente no injetor representa o seu diâmetro em polegadas.

110 – 127V ~ 60 Hz 4,12Amax

HGP8050ZK0



Certificado de garantia

Este Certificado prevê os termos e condições da garantia aplicável forno de embutir. Para que a garantia aqui concedida tenha validade, é indispensável a apresentação deste Certificado e da respectiva Nota Fiscal de Venda do produto. A validade desta garantia também estará condicionada ao cumprimento de todas as recomendações constantes do Manual de Instruções do produto, motivo pelo qual é importante a sua leitura atenta antes da instalação e colocação em funcionamento. A MABE HORTOLÂNDIA ELETRODOMÉSTICOS LTDA., garante ao comprador deste produto em caso de , qualquer defeito de fabricação, a substituição de componentes ou partes, bem como mão-de-obra necessária para eventuais reparos, devidamente constatados, durante o prazo de 12 meses, contados à partir da data de Emissão da Nota Fiscal ao Consumidor, sendo:

• 3 primeiros meses- garantia legal

• 9 últimos meses – garantia especial, concedida pela MABE HORTOLÂNDIA ELETRODOMÉSTICOS LTDA.

Tanto a constatação dos defeitos, como os necessários reparos deverão ser promovidos pela Rede de Serviços Autorizada MABE HORTOLÂNDIA ELETRODOMÉSTICOS LTDA. especialmente designada pela MABE HORTOLÂNDIA ELETRODOMÉSTICOS LTDA., conforme constante do Manual de Instruções do Produto.

Casos em que cessa a garantia:

1.Havendo sinais de violação do produto, remoção e/ou alteração do número de série ou placa etiqueta/ placa de identificação do produto.

2.Deixando-se de observar e seguir as especificações e orientações do Manual do Usuário na instalação e durante o uso do produto.

3.Se o aparelho for indevidamente utilizado, sofrer descuidos ou ainda for alterado, modificado ou sofrer reparos e consertos por pessoas ou entidades não credenciadas pela MABE HORTOLÂNDIA ELETRODOMÉSTICOS LTDA.

4.Utilização do produto para fins comerciais, industriais ou outros, visto que o forno de micro-ondas foi projetado única e exclusivamente para o uso doméstico;

Situações não incluídas na Garantia Legal e/ou Especial.

• Despesas de instalação do produto pela Rede Autorizada e/ou por entidades ou pessoas não credenciadas;

• Despesas com transporte do produto até local de instalação; peças e adaptações necessárias à preparação do local para a utilização do produto, ou seja, rede elétrica (componentes e acessórios), aterramento, alvenaria, bem como suas adaptações;

• Dano decorrente de acidente, ação de agentes da natureza, caso fortuito ou força maior, além de outras hipóteses previstas no Manual de Instruções;

• Peças sujeitas a desgaste natural pelo uso, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis, tais como: botões de comando, lâmpadas, puxadores, filtros, bem como mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüentes advindas dessas ocorrências.

• Falhas no funcionamento normal do produto, em função da falta de limpeza e excesso de resíduos, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso;

• Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança aos Consumidores.

A garantia Especial não cobre: Despesas de deslocamento do Serviço Direto do Fabricante quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Direto do Fabricante.

Observações Gerais:

1. A MABE HORTOLÂNDIA ELETRODOMÉSTICOS LTDA., não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia do produto além das aqui explicitadas.

2. As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor.

3. A MABE HORTOLÂNDIA ELETRODOMÉSTICOS LTDA., não se responsabiliza pelas conseqüências do não cumprimento das recomendações constantes neste Manual.

4. Este termo de Garantia é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.

5. Para sua comodidade e agilidade no processo de atendimento, tenha sempre em mãos o Manual de Instruções, o Certificado de Garantia e a Nota Fiscal de Compra deste produto.

Observações Finais

Decorrido o prazo de garantia, todos os custos de reparos, peças e mão-de-obra relativos ao produto correrão exclusivamente por conta do consumidor. A MABE HORTOLÂNDIA ELETRODOMÉSTICOS LTDA., reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.